

COMPOSÉS AROMATIQUES DU CACAOPROVENANT DE LA ZONE DE BISCUCUY, ÉTAT DE PORTUGUESA-VENEZUELA

Alvarado, M.*; Portillo, E.**; Boulanger, R.***; Bastide, P.* Macia I.

*UNELLEZ. Venezuela **LUZ-Agronomía-Venezuela ***CIRAD. Montpellier-France

malialpa@hotmail

RÉSUMÉ

Le cacao vénézuélien est considéré comme l'un des meilleurs cacaos au monde ; du fait de ses qualités aromatiques, il est classé comme cacao fin d'arôme. Ceci est dû à la conjonction de trois facteurs importants : la qualité génétique de nos matériels, l'effet du milieu ambiant et les bonnes pratiques des producteurs. L'expression de ce potentiel aromatique dépend en grande partie du traitement post-récolte des fèves, notamment la fermentation et le séchage qui représentent les étapes les plus significatives pour obtenir cette supériorité. Cette étude avait pour objectif de déterminer les composés aromatiques présents dans le cacao provenant de la zone de Biscucuy, au cours du processus de fermentation. L'étude a été effectuée dans le secteur de « Río Anus », Biscucuy, dans l'État de Portuguesa, au Venezuela. Le cacao produit dans cette zone est principalement de type criollo. La récolte a été effectuée d'avril à juin 2010. Les fèves ont été fermentées dans des caissons en bois de 60 x 60 x 60 cm et la fermentation a eu lieu pendant six jours (0, 24, 48, 72, 96, 120 et 144 heures). La masse a été extraite à la fréquence suivante (24 h, 72 h et 120 h), et elles ont ensuite été séchées au sol. Les composés volatils ont été déterminés par la technique de SPME et analysés sur cacao sec et torréfié dans le laboratoire de technologie du CIRAD-Montpellier en France, par chromatographie en phase gazeuse (GC-MC). Les résultats obtenus ont permis d'identifier environ 60 composés volatils, répartis en 11 familles de composés chimiques. Les familles chimiques les plus importantes du point de vue qualitatif sont les alcools, suivis des esters, des aldéhydes et des cétones. Dans le cacao sec, les composés présents étaient représentés par l'Acétoïne, suivie du 3 et du 2- méthylbutane pour les alcools, de l'isovaléraldéhyde pour les composés aldéhydes et de l'acétate d'isoamyle pour les esters, du linalol pour les terpènes, de l'acide acétique pour les acides et des 2- éthyl et 5-méthyl furane pour les furanes. Pour le cacao torréfié, on a constaté une prédominance des composés appartenant à la famille des pyrazines, représentée par le 2,5 dyméthyl pyrazine. L'étude a permis d'analyser l'impact des conditions de fermentation du cacao sur la teneur en composés aromatiques. Ces résultats ont permis d'élaborer des stratégies de gestion post-récolte du cacao de Biscucuy. Enfin, grâce à ces résultats, nous pouvons établir des mécanismes de transferts vis-à-vis des producteurs de la région pour obtenir un produit de haute qualité chocolatière.

Mots clés : cacao criollo, arôme du cacao, composés volatils.